REVUE DE VITICULTURE

LE PORTUGAIS BLEU ET LE LIMBERGER EN RHENANIE (1)

1924. — Les prix, très élevés, atteints au cours des premières ventes aux enchères, ont permis aux vignerons de disposer de capitaux d'exploitation importants ; aussi cette année, les vignobles rhénans sont-ils l'objet de soins très attentifs, mais coûteux.

Malheureusement, dès le début de mai, les prix de vente sont brusquement « tombés » (de 40 % dans l'ensemble) et les vignerons qui n'ont point vendu sont un peu déconcertés. En ce moment, les prix suivis sur le marché des vins sont légèrement inférieurs à ceux d'avant-guerre.

Les causes de ce fléchissement me paraissent être les suivantes :

1° Absence de crédit (nous sommes au début de l'année 1924) ;

2° Baisse du franc qui a permis aux vins français d'être vendus en Allemagne ;

3° Mauvaise tenue des fameux vins blancs de 1921, qui perdent tous les jours arome et douceur.

Ce vin, par sa composition extraordinaire (en Rhénanie), a surpris la majeure partie des vignerons et n'a pas reçu, généralement, les soins qu'il demandait. On n'a pas su, à part quelques rares exceptions, au cours des différentes manipulations, faire ressortir et fixer son arome, son bouquet et empêcher le développement des goûts herbacés provenant de la râfle.

Le moelleux dû à la présence d'une forte proportion de glycérine s'est parfois associé aux goûts astringents ; des amertumes traînent désagréablement sur le gosier, après chaque gorgée.

Où est le fin nectar, vin doux encore, que nous dégustions longuement l'an dernier ? Parmi les « beautés nordiques » fines et délicates, mais éphémères, cette fragile liqueur, si agréable au palais, n'a pu résister aux bouleversements dus au réveil des levures contenues dans ce liquide parfumé, trop sucré. Ce réveil printanier a fait disparaître les dernières traces de sucre, mettant ainsi à découvert des impressions organoleptiques moins agréables. Des modifications secondaires se sont produites et le résultat fut l'apparition d'un liquide plus alcoolique, mais aussi plus dur, moins parfumé et laissant à découvert des goûts herbacés et astringents.

Je reconnais difficilement les bons vins de 1921, dégustés encore l'an dernier.

(1) Voir *Revue* Nos 1628 et 1629, pages 174 et 190.

4° L'absence des gelées printanières importantes a permis de compter sur une récolte abondante, ce qui n'est pas exact pour tous les cépages. Si nous n'avons pas eu à redouter de gelées de printemps, ce qui est rare, nos ceps de vigne ont assez mal résisté à l'abaissement de température qui a eu lieu dans la nuit du 31 décembre au 1er janvier 1924. La station météorologique d'Oppenheim (Hesse) signalait en effet —17° C. sur les hauteurs et —22° C. dans les parties basses. A la ferme Armada, nous avons relevé —24° C. dans le bas de la parcelle plantée en « Portugais » en bordure d'une prairie très humide.

Sous l'effet de températures aussi basses, chaque cépage rhénan a eu sa ligne de conduite et, grâce au désordre qui règne dans la plantation de notre petit vignoble, nous avons pu tirer des conclusions intéressantes.

Les Riesling, au bois dur, ont résisté.

Les Traminer, généralement placés à mi-pente, n'ont pas souffert et portent de nombreuses grappes.

Les Kleinberger (Elbling) sont restés indifférents à toutes les altitudes, mais perdront probablement leurs grappes au moment de la floraison, comme d'habitude.

Les Sylvaner (Oestreicher) ont eu de nombreux bourgeons tués, en hiver. Ces sarments et même des vieux bois ont été gelés. Les bourgeons secondaires se sont parfois développés, mais avec un certain retard. Ils sont généralement stériles.

Parmi les « *Portugais* », les dégâts sont assez importants. Toute la partie basse de notre parcelle, au bord d'une prairie traversée par un petit ruisseau, est bien gelée. Les ceps, musclés, étendent leurs « Guyot » doubles sur un fil de fer, malheureux crucifiés qui attendent la pousse des feuilles. Dans la partie haute, les dégâts occasionnés par le froid sont moins importants.

Il est à remarquer que chaque sujet a eu, aussi, sa résistance propre.

Dans la partie basse de la parcelle, toutes les branches à fruit et coursons sont gelés. Le bourrillon a parfois été épargné. Dans une bande de terrain, en palier directement située au-dessus de la prairie, et large de 7 mètres, environ, portant 470 souches, 79 souches ont été complètement tuées par le froid, c'est-à-dire 17 % environ, et 118 très abîmées.

En février, nous enregistrons aussi une gelée blanche, causant encore quelques dégâts dans ce bas-fond.

Les 10 et 12 mars, nous taillons difficilement, trouvant peu de bois sain. Dès la première semaine d'avril, piochage. Le 10 mai, la végétation « part » et les dégâts causés par les gelées deviennent très apparents.

Le 13 juin, ébourgeonnage.

Les « Portugais » sont « en fleur » du 15 au 25 juin, suivant l'altitude. Belle floraison. Le 20 juin, nous trouvons quelques vers d'Eudémis dans la grappe. Du 16 au 20, piochage — et pulvérisation d'un mélange de soufre et d'un produit arsenical soluble à base d'arsenite de soude. Le 25 juin, sulfatage, — le second a lieu le 24 juillet. Le 26, on « rogne » les pousses. Le 3 août, un

(1) Voir « Revue de Viticulture », n° 1555, 17 avril 1924 (Tome IX).

fort orage de grêle endommage sérieusement un pourcentage élevé de grappes et déchire les grandes feuilles de ce cépage. Le tableau suivant peut donner une idée, à peu près juste, de l'ordre des grandeurs des coefficients applicables aux divers accidents météorologiques survenus au cours de l'année 1924.

1924	Gelées	31 décembre-1er janvier, perte..	25 %	Belle floraison peu de cochyhis peu de mildiou peu d'oïdium.
		— fin février..... — ..	20 %	
	Orage de grêle (et rot).....		30 %	
	Récolte 25 % = 7 hectolitres.....		75 %	

Dans tous les cas observés, nous pouvons retenir que le « Portugais bleu » est très sensible aux gelées (en hiver et au printemps). Comme il a d'autres graves défauts et peu de qualités, sa culture en Rhénanie devrait tendre plutôt vers la production de raisins de table. (Belles grappes précoces, septembre.)

Nos Sylvaner, plantés en général sur les pentes froides (geringe Lager), ne permettant pas au Riesling de mûrir, et qui nous donnaient d'habitude un bon rendement en vin, nous offrent cette année quelques grappes minuscules et de nombreuses vrilles.

Je crois que nous devons rejeter comme étant fausse l'explication donnée par les viticulteurs rhénans, qui attribuent ce manque de grappes à l'intervention des gelées d'hiver. D'après eux, les gelées auraient *modifié la structure de l'œil*. C'est faux, l'action des gelées est beaucoup plus simple. Les bourgeons sont tués ou ne le sont pas. Ce que les vignerons ne remarquent pas, c'est que les contre-bourgeons donnent des pousses plus faibles que celles issues du bourgeon principal. Il s'agit donc de regarder attentivement à quel genre de pousse l'on a à faire.

Si nous voulons être bien renseignés, il nous faut remonter jusqu'au mois de juin 1923, et consulter nos observations météorologiques.

Le mois de juin 1923 a été caractérisé par une température moyenne de 10°6, inférieure à la température normale de ce mois d'été. *Il a fait froid et il a beaucoup plu pendant la floraison des Sylvaner et des Portugais bleus*, nos deux cépages précoces (pour la Rhénanie). Si l'on admet que les bourgeons se forment, chez ces deux cépages, vers cette époque et pendant la floraison, ce qui me paraît juste, nous ne devons pas être surpris de constater que les pousses issues de ces bourgeons sont peu vigoureuses et dépourvues de grappes. Par contre, le mois de juin 1922, assez beau, succédant au mois de juin 1921, sec et très chaud, nous a mis en présence d'un nombre considérable de raisins. La récolte 1922 nous a donné 100 hectolitres de vin blanc, contre 30 hectolitres obtenus en 1921. En 1923, nous avons grappillé 3 hectolitres de vin blanc (gelées de printemps et surtout coulure en juin).

C'est donc le mois de juin 1923 qui a réduit la récolte 1924 en empêchant la formation normale des bourgeons sur lesquels nous comptions cette année. Nous avons ainsi, chez les Sylvaner, quelques grappes petites et en partie vrillées.

J'insiste à nouveau sur les avantages du « buttage » et, en plus des services

rendus plus haut, je ne dois pas oublier une rapide étude des conditions de « conservation » des chrysalides de Cochylis et d'Eudémis au cours de la mauvaise saison, qui dure en Rhénanie six bons mois.

Voici le résultat de nos observations :

Cèpages :	*Sylvaner* (*Oestreicher*)		*Portugais bleu*	
	Mars 1923-1924		*Mars* 1923-1924	
1° VIGNES BUTTÉES EN NOVEMBRE :				
(Chrysalides d'Eudémis — Très peu de cochylis).				
I. — Dans la butte — 0,m30.				
Momifiées par des champignons entomophytes	37	14	104	66
Vivantes	0	0	0	9
(Mortes et vides ne sont pas comptées).				
II. — Au-dessus de la butte.				
Momifiées	3	0	10	2
Vivantes	2	0	31	11
2° VIGNES NON BUTÉES :				
(Sylvaner échalassés)	3	6		
	37	15		

Les souches sont âgées d'une trentaine d'années et ont été soigneusement écorcées jusqu'au bois de deux ans.

Nous « chaussons » nos vignes en novembre et décembre, avant les grands froids, et faisons l'opération inverse dès que le sol se laisse attaquer par nos bidents longs et pointus, c'est-à-dire vers le mois de mars.

Nous pouvons déduire de nos observations que le buttage des ceps de vigne, opéré dans des conditions et sous un climat semblable au climat rhénan, favorise d'une façon très nette, le développement des champignons entomophytes et peut ainsi faciliter la destruction d'un nombre très appréciable de chrysalides de Cochylis et d'Eudémis.

Ce buttage a, en outre, l'avantage de drainer nos terres fortes pendant l'hiver, tandis que le déchaussage qui le complète au printemps permet le nettoyage des parties basses du cep, la destruction des mauvaises herbes, et, en abaissant le niveau du sol, permet aussi aux formes basses de mieux résister aux gelées printanières.

Ce procédé permettrait enfin au vigneron rhénan de ne pas avoir recours à la main-d'œuvre féminine employée à remonter la terre au moyen de hottes, travail long et pénible que je qualifierai même d'inhumain.

Nos voisins rhénans, qui autrefois critiquaient notre procédé, nouveau pour eux, sont arrivés à comprendre que ce mode de travail du sol était beaucoup plus pratique que le leur (piochage à plat avec remontage de terre). Aujourd'hui, nous voyons nos voisins travailler comme nous-même, rendant ainsi le meilleur hommage à nos soldats-vignerons de passage à la Ferme-Ecole « Armada ».

Récolte 1924. — Voici quelques rapides indications œnologiques.

Le vendredi 26 septembre, par un temps couvert, avec pluie, cinq « poilus » ont vendangé la partie supérieure de la parcelle plantée en Portugais. Les raisins avaient éclaté à la suite des pluies et commençaient à pourrir. Les grains et grappes abîmés par l'orage du 2 août étaient secs. Egrappage de la vendange.

Belles grappes à gros grains, donnant un moût gras. Cuvage à chapeau immergé. Décuvage le 6 octobre. Quantité de vin obtenue : 260 litres ; poids du marc égrappé : 63 kg. 4.

Rendement : $\frac{360}{63,4} = 25$ %, c'est-à-dire : 75 % de jus.

En tenant compte des grappes, on aurait 30 % de matières sèches et 70 % de jus.

Degré alcoolique du vin : 7°5.

Le vendredi 10 octobre, par temps couvert et froid, seconde cueillette des « Portugais ». Raisins du bas de la parcelle sans distinction, ni choix, plus tous les raisins de la partie supérieure quel que soit leur degré de maturité. Cuvage : huit jours.

Poids du marc égrappé : 110 kg.

Quantité de vin obtenue : 397 ; vin de 8° d'alcool.

$\frac{397}{110} = 35$ % plus grappes 5 % $= 40$ %.

Rendement en jus : 60 %.

Récolte de rouge : 657 litres de vin.

(*Il faut aussi faire entrer en ligne de compte l'attrait exercé par ce beau raisin noir hâtif sur deux « parasites », très onéreux : les oiseaux et nos soldats.*)

Nous pouvons résumer ainsi les caractéristiques des années 1920 à 1925 et donner la composition des vins produits :

Tableau I.

	1920	1921	1922	1923	1924	1925
Récoltes « Portugais »	16hl,5	6h	36hl	4,5	6,57	?
Dates :	(20 sept.)	(10 sept.)	(28 sept.-19 oct.)	(2-17 oct.)	26 sept.-10 oct.	Pas de gelées ni en hiver ni au printemps.
Observation.	raisins verts	Année exceptionnellement chaude	Pluvieuse froide	Mauvais bois.	Gelées — hiver	—
	bel automne	—	—	—	printemps	Grosse récolte en perspective
	—	—	Mildiou	Peu	—	—
	Vendanges tardives bonnes.	Gelée d'avril. Eudémis.	Mauvaises herbes	de récolte.	Grêle.	Maturité problématique.
	—	—	—	—	—	
		Vins de qualité.	Quantité de vin.	mais assez bonne qualité.		

Tableau I[3],

Dans un litre sont contenus :

	1920	1921	1922	1923	1924
Poids spécifiques à 15° C.	1,0012	0,9969	1,0030	1,000	1,002
Grammes par litres :					
Alcool	62,1	86,7	41,4	.....	.....
ou pourcentage par rapport à la masse.	»	10°,93	5°,22	9°	8°
Extrait total	31,3	34,8	29,4	»	»
Partie minérale fixe	3,22	3,57	3,23	»	»
Cendres	»	17	»	»	»
Acides libres (acide tartrique)	9,2	»	»	»	»
Acides volatils (en acide scétique)	0,6	0,6	0,3	0,2	0,4
Acides non volatils (acide tartrique)	8,4	6,6	11,0	7,0	14,0
Acide tartrique total	1,5	»	»	»	»
Tartre	1,9	»	»	»	»
Sucre direct (en sucre inverti)	1,3	0,7	0,7	»	»
Glycérine	7,0	9,4	4,1	»	»
Acide lactique	0,5	1,0	0,47	»	»
Acide sulfurique, moins de	0,2	»	»	»	»
Acide tartrique	»	2,7	2,1	»	»
	Laboratoires chimiques. Fresenius (Wiesbaden) 29 Déc. 20-17 Déc. 21-13 janv. 23				

En somme, malgré les circonstances *peu favorables à la culture de la vigne*, accidents météorologiques fréquents, gelées d'hiver et de printemps, pluies, humidité excessive au moment de la floraison, grêle, etc., engendrant la mortalité des souches, des maladies cryptogamiques, la coulure, mauvais aoûtement des bois et mauvaise maturité du raisin, le « *Portugais* », grâce à sa grande *rusticité* et à sa *fertilité*, donne, rapidement, une récolte pouvant être une source de bénéfices pour le vigneron rhénan.

Son vin se vend comme *vin de coupage*, mais c'est surtout *le raisin de table* qu'il convient de considérer comme produit intéressant à obtenir, sous climat très pauvre en radiations solaires.

Marcel Biron,
Ingénieur agricole, Professeur de Viticulture,
ex-Conseiller technique auprès du Comité Directeur des Forêts
H. C. I. T. R. à Coblence.

SITUATION DU VIGNOBLE A LA VEILLE DES VENDANGES

SITUATION VITICOLE EN GIRONDE

Dans la Gironde, il est extrêmement difficile de prédire exactement ce que sera la prochaine récolte. Dans des endroits le rot du Mildiou a fait peu de mal ; dans d'autres, au contraire, surtout dans les parties basses où par suite du manque de main-d'œuvre les relevages ont été longs et tardifs, et de la sorte les traitements retardés, les ravages du rot sont assez sensibles et peuvent aller jusqu'à la perte de plus de la moitié de la récolte.

Je crois que tout compte fait, on peut prévoir que la récolte de 1925 sera à peu près les 3/4 de 1924. Ceci dit avec une extrême réserve.

Toutefois l'impression générale est que la récolte prochaine sera inférieure à celle de 1924. De là ce mouvement d'affaires qui a succédé depuis quinze jours à la stagnation complète de plusieurs mois. Les prix ont monté subitement sur les vins ordinaires. Quant aux grands vins, ils avaient toujours été dans une situation favorisée depuis la récolte dernière et pour eux rien n'a changé : ils sont toujours recherchés.

Le commerce, qui n'était pas acheteur des vins ordinaires aux prix très bas que nous subissions depuis des mois, se plaint de cette hausse subite qui n'a rien d'excessif. Il s'en prend aux statistiques qu'il accuse de tous les méfaits et aux déclarations de récolte qui ont été exagérées. En somme c'étaient les bas prix précédents qui étaient anormaux, les prix actuels ne correspondent pas encore à la dévalorisation du franc et le vin est peut-être le seul produit qui n'a pas atteint la plus-value de tous les autres produits manufacturés ou autres.

On ne pouvait cependant pas admettre que les vins resteraient seuls aux prix d'avant-guerre.

En résumé, la situation tend à devenir normale. Rien de plus.

A. Rozier.

SITUATION VITICOLE EN DORDOGNE

Dès l'apparition des mannes, les viticulteurs étaient des plus contents, bien qu'ils eussent une grande appréhension d'un excédent de récolte qui aurait abaissé, davantage, les prix déjà peu élevés.

La coulure a diminué sensiblement ces apparences, mais depuis le mauvais temps nous a amené toutes les maladies : Oïdium, Mildiou, Rots, Cochylis, Eudemis ; aussi, dans les vignobles mal soignés la récolte est de beaucoup inférieure aux apparences du début de la végétation.

A côté de ces vignobles négligés, nous en avons qui, ayant été bien traités par les propriétaires sérieux, sont splendides comme végétation et ont une

bonne récolte qui récompensera les propriétaires des soins intelligents qu'ils ont donnés à leur vignoble.

Malheureusement, depuis quelques jours nous avons un abaissement de la température qui ne fera qu'augmenter le retard qu'il y a sur la maturité, qui est d'au moins quinze jours actuellement. On est certain de vendanger très tardivement des raisins peut-être peu mûrs et d'avoir des vins de qualité inférieure.

En résumé, l'année sera très ordinaire comme rendement et qualité, mais si quelques propriétaires sont moins favorisés que d'autres, il est regrettable de dire qu'ils n'ont que ce qu'ils méritent par leur manque de soins.

G. Perdoux.

SITUATION VITICOLE DANS LE VAR

Par suite de la sécheresse intense qui sévit depuis plus de deux mois dans la région d'Hyères, la récolte sera au moins déficitaire d'un gros tiers et même davantage sur les coteaux arides. C'est ce qui explique l'activité des marchands de vins qui viennent dans les campagnes proposer les prix de 6 fr. 50 à 8 fr. le degré pour le vin de la récolte 1925 qui pourra être logé par le propriétaire.

Les vendanges sont commencées depuis une huitaine de jours.

Dr Vidal.

SITUATION VITICOLE EN BEAUJOLAIS

Le temps orageux et chaud de la saison a considérablement assombri les perspectives de bonne récolte que laissaient prévoir les sorties satisfaisantes du printemps.

Si le Mildiou a été en général bien combattu grâce à de nombreux sulfatages, il n'en a pas été partout de même pour l'Oïdium. La « maladie blanche » a sévi avec intensité et avec une soudaineté déconcertante, principalement dans les parcelles où le premier sulfatage a été effectué tardivement.

Un vent chaud, comparable au sirocco algérien, a plus ou moins flétri les raisins dans les régions sujettes à la sécheresse ; aussi les grappes, même indemnes de maladies, n'ont pas belle apparence, surtout dans les vieilles vignes. Les risques de flétrissement consécutifs à une faible teneur en eau du sol inquiètent sérieusement les viticulteurs.

Enfin les vers, encore et toujours, sont très nombreux, principalement dans les vignes de bas-fond et du bas des pentes. C'est pitié de voir certaines parcelles à ceps vigoureux et feuillus, où les raisins ne présentent que quelques grains sains. En secouant le cep, on fait pleuvoir quantité de grains piqués par l'Eudémis et en voie de dessiccation. On remarque même des blessures sur les pédoncules fortement entamés, au point d'entraîner la mort d'une partie de la grappe. Que sera-ce bientôt si la troisième génération trouve des conditions favorables à son développement.

Certes, toutes les vignes du Beaujolais ne présentent pas ce lamentable aspect, mais la plaine de la Saône, les pentes à vins de crus sont fortement atteintes. Par contre, les régions à vin commun : hauteurs et Bas-Beaujolais, ont des vignes dans un état bien plus satisfaisant.

Quant à la grêle, elle n'a causé que des dégâts localisés, dans quelques communes limitrophes du Mâconnais.

Cette situation du vignoble a des conséquences fâcheuses et angoissantes. Les vignerons, découragés par la mévente, quittent leur vigneronnage soit pour en prendre un autre plus avantageux, soit pour embrasser une profession moins pénible et où la réussite est moins aléatoire. Les vigneronnages où la culture ne peut se faire à la charrue, de même que ceux où le vigneron ne peut entretenir au moins deux vaches à l'étable sont appelés à disparaître faute de preneurs. Le vigneron entend assurer le nécessaire avec son bétail ; il faut bien vivre, même si l'on ne fait pas de vin ou ne peut le vendre.

On signale une reprise dans la vente des vins. Trop de vin dans les caves, pas assez d'argent dans les bas de laine sont deux facteurs qui s'opposent à un relèvement brusque des cours. On peut dire que les prix actuels sont faussés par les besoins de futailles et d'argent d'une foule de vignerons.

Nous vendangerons du 15 au 25 septembre. La récolte sera au-dessous de la moyenne au point de vue quantité. La qualité dépend du temps jusqu'à la récolte : du soleil avec quelques ondées rafraîchissantes, mais non prolongées, feraient gonfler les grains et amélioreraient la qualité, surtout si les vignerons réduisent la durée de la cuvaison afin d'éviter des « goûts de grappe » désagréables.

A. D.

SITUATION VITICOLE EN BOURGOGNE

L'année 1925 doit être une année de grand vin, si le soleil continue à favoriser la maturité du raisin.

Malheureusement, la quantité sera loin de répondre à la qualité.

Il y a, sur les espérances, qui faisaient sourire le vigneron au milieu de la campagne, un déchet de 30 à 50 %, et même plus.

D'une part, l'Oïdium, que l'on a pu à peu près enrayer avec des traitements énergiques, a causé quelques dégâts.

Mais jamais la vigne n'avait, en nos pays, subi avec autant d'intensité l'assaut des vers. Ce fut d'abord la Pyrale, et ensuite et surtout ce furent l'Eudémis et la Cochylis. Si des climats sont privilégiés et ont échappé à l'attaque, en certains endroits le vigneron subit un véritable désastre.

Les raisins des grands crus sont plus ménagés que ceux des vignes d'ordinaire. Cependant, il faut avouer que l'on s'est trouvé désemparé devant une invasion, que l'on ne pouvait soupçonner.

Le traitement au savon de pyrèthre a-t-il été essayé, cette année ? On n'en a pas ou on en a peu parlé. D'aucuns discutent sur l'efficacité des pièges lumineux ; mais cela sera pour l'avenir. Certains vignerons enlèvent, dans leurs

vignes, les feuilles qui recouvrent le raisin ; il ne semble pas que l'opération doive donner des résultats probants. On a remarqué que la chenille aimait se nicher dans les feuilles liées par l'accolage, cette circonstance va hâter la pose du quatrième fil de fer, qui supprime les difficultés de cet accolage.

Quoi qu'il en soit, le raisin épargné est joli, il est très sucré pour l'époque où nous sommes. Et puisqu'on dit, en Bourgogne, que le soleil d'août et de septembre promet et donne la réussite du vin, nous sommes, je le répète, à peu près sûrs de faire du bon ; la note « excellente » pourrait même être méritée.

Le commerce recommence à visiter les caves; on parle de transactions intéressantes. Le vin blanc, dont il restait en cave quelques pièces, aurait notamment atteint des prix exceptionnels.

Si aucun accident ne se produit, bonne année pour la réussite du vin.

Mais petite année pour la récompense du vigneron.

J. L.,
Côte de Beaune,

SITUATION VITICOLE EN MOSELLE

L'année viticole 1925 sera pour la viticulture mosellane une nouvelle déception. Depuis bientôt deux mois que nous sommes gratifiés d'un temps abominable, pluies abondantes et froides (le 4 septembre le thermomètre accusait 0 degré), la récolte diminue chaque jour.

La pourriture grise, quoique le raisin soit loin d'être à maturité, se montre un peu partout et particulièrement en confin abrité. La Cochylis et l'Eudémis ayant été très peu combattues en Moselle, les vers causent en ce moment des dégâts importants ; la plupart des grains étant piqués, pourrissent.

En général et pour peu que le mauvais temps continue, la récolte sera faible et je crois encore exagérer en disant que la Moselle, avec ses 2.000 hectares de vignes environ, produira à peine 25.000 hectolitres de vin. Quant à la qualité, il est facile à prévoir qu'elle sera très médiocre et que ces vins accuseront tout au plus 5° d'alcool.

Dans le rapport ci-dessus ne sont pas compris les plants directs qui se répandent un peu partout. Ces derniers donneront encore une récolte moyenne, mais de même que les vins de vinifera, ils seront médiocres et très acides.

En ce qui concerne le commerce des vins de la dernière récolte, les prix sont dérisoires et varient entre 45 et 70 francs l'hectolitre nu à la propriété. Que vont valoir les vins nouveaux? A ce prix la culture de la vigne n'est plus possible.

A. Aubriot.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'août 1925 (H. A.). — Congrès de la C. G. V. C. O. (P. M.). — Résolution du Conseil d'administration de la C. G. V. — Semaine internationale de Motoculture d'automne. — Institut technique de pratique agricole. — Institut œnologique de Bourgogne, à Dijon. — Adjudication à Cherbourg. — Adjudication à Rochefort. — Congrès commercial du raisin de table.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'août 1925. — Marché en pleine hausse, chaque jour amenant une nouvelle augmentation des prix pratiqués aussi bien pour les vins « vieux » que pour les vins primeurs, impatiemment attendus, et qui se traiteront, dit-on déjà, sur la base de départ de 8 francs le degré, minimum, telle est la caractéristique de la situation actuelle. Après avoir tout fait pour amener la baisse des prix et contribué ainsi à la crise dont les vignerons se plaignaient en tous pays, après avoir annoncé que des stocks considérables resteraient à la propriété en fin de campagne, après avoir escompté une nouvelle récolte pléthorique, le commerce, démuni de marchandise, en présence d'une consommation continuellement croissante et d'une vendange dont l'importance va chaque jour diminuant, se voit obligé de se précipiter aux achats ; la hausse déclenchée il y a un mois s'accentue. Telle région du Centre a vu les prix exactement doublés depuis quelques semaines. Il était d'ailleurs grand temps que les cours des vins deviennent plus équitables, et enfin supérieurs au coût de revient.

Ce redressement heureux aura précédé l'action des nombreuses et diverses mesures que les vignerons réclamaient ; la nature elle-même s'est chargée de rétablir les choses, cette année encore. C'est l'action néfaste du Mildiou de la grappe, de l'Oïdium, de la Cochylis et de l'Eudémis qui a fait qu'une vendange qui s'annonçait comme égale ou supérieure à la grosse récolte de 1924 se réduira sans doute à un taux moyen, absorbé à l'avance par les besoins d'une campagne qui débute tard, mais dont chaque mois doit absorber environ 5 millions d'hectolitres de vins consommés en nature. La distillerie et les autres débouchés des moûts et des vins peuvent, eux aussi, réclamer des quantités importantes qu'il sera peut-être difficile de leur assurer.

En présence de ce renversement de la situation, on incrimine à nouveau les déclarations de récolte de 1924, qui sont jugées erronées, volontairement exagérées, etc... 12 à 14 millions d'hectolitres auraient été déclarés indûment, disent certains, et il faudrait diminuer de cette quantité impressionnante les chiffres *officiels* que nous avons reproduits, comme nos confrères !

En réalité, c'est la consommation sous toutes ses formes: taxée, en franchise, distilation, vinaigrerie, etc..., qui a réussi à faire écouler les disponibilités très considérables qui chargeaient le marché en octobre dernier. Tout près de 50 millions d'hectolitres allant à la consommation auront acquitté les droits à la fin de septembre 1925. C'est un beau chiffre, qui donne confiance pour les années futures, surtout si l'on songe aux conditions défectueuses dans lesquelles ces vins sont transmis aux consommateurs, aux charges injustes, disproportionnées, accablantes souvent, qui grèvent la production, le commerce, la circulation des produits de la vigne. Nous connaîtrons bientôt l'importance de la consommation familiale, celle des existences dans les caves des récoltants en fin d'exercice ; dès maintenant on sait et on dit que ces stocks à la propriété seront très réduits.

Nos lecteurs verront d'autre part quelles sont les apparences de la prochaine récolte dans les principales régions viticoles. Sauf pour le Sud-Est, les nouvelles sont franchement défavorables de partout. Sans doute, en cette année tardive, une belle fin de septembre et un beau début d'octobre pourront assurer la qualité. Mais les raisins grillés les 15 et 16 août par un soleil trop ardent, rôtis par l'Oïdium, envahis par le Mildiou, les vers et la pourriture, ne seront pas remplacés. Sans pouvoir chiffrer encore l'écart qu'il y aura entre la récolte

1925 et sa devancière, on peut dire que presque partout un déficit sera enregistré. Puisse-t-il être compensé par une qualité meilleure et par des prix « harmonisés » avec les rendements.

Le *Journal officiel* du 15 septembre nous fournit les chiffres suivants :

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie).

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1924	1923	1924	1923	1924	1923
1. Octobre.....	7.299.517	7.337.403	4.320.132	4.238.411	13.048.353	11.539.455
2. Novembre...	4.758.044	5.270.830	4.181.393	3.966.887	13.368.569	12.431.831
3. Décembre ...	4.046.933	4.435.394	3.792.925	3.354.148	13.165.018	12.700.347
	1925	1924	1925	1924	1925	1924
4. Janvier.....	4.499.489	4.453.433	4.262.931	4.261.102	13.122.112	12.578.804
5. Février.....	4.118.457	4.941.255	3.873.327	3.968.277	13.060.321	12 855.358
6. Mars	3.909.025	5.024.818	3 648.345	3.960.546	12.932.471	12.568.855
7. Avril.....	4.222.949	4.249.042	4.244.994	4.197.569	12.959.191	13.057.577
8. Mai.....	3.999.447	3.577.481	4.123.887	4.005.777	12.322.682	12 895.506
9. Juin.....	4.396.113	3.601.842	4.381.742	4.086.293	12.104.152	12.436.187
10. Juillet.....	4.592.057	3.668.024	4.402 088	4.310.973	12.051.507	12.067.761
11. Août.....	4.623.645	3.676.469	4.394.417	4.324.802	11.645.404	11.424.953
Totaux	50.465.676	50.235.961	45.636.181	43.215.538	11.645.404	11.424.953

Sorties en légère augmentation sur celles de juillet dernier et supérieures de un million d'hectolitres à celles d'août 1924. Pour les onze mois de l'exercice, les sorties de la campagne dépassent de 200.000 hectolitres celles de la précédente, auxquelles elles étaient restées inférieures jusqu'ici. 50 millions et demi d'hectolitres ont été retirés des caves des récoltants.

La consommation reste voisine de 4.400.000 hectolitres, comme en juillet ; elle est à peu près égale à celle d'août 1924. Pour les onze mois, le total est de 45.600.000 hectolitres, soit 2.400.000 hectolitres de plus que pour les mêmes mois de l'exercice précédent.

Les stocks du commerce sont en baisse très sensible de 400.000 hectolitres. Ils sont redescendus au taux le plus bas de l'an dernier, ceux d'octobre 1923, soit 11.600.000 hectolitres environ.

L'animation la plus grande règne sur les marchés et sur les lieux de production. En bien des endroits les vendanges, qui devraient être tardives, seront hâtées par crainte des vers et du pourri. Souhaitons à ceux qui pourront attendre qu'un brillant soleil d'automne vienne dorer enfin les beaux raisins. Il leur aura fallu dépenser tant de soins cette année pour les protéger contre l'inclémente nature!

H. A.

Congrès de la C. G. V. C. O. — La jeune Confédération Générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest a tenu, à l'Hôtel de ville de Tours, le samedi 12 septembre, son premier Congrès sous la présidence de M. Jules Gautier, conseiller d'État, président de la C. N. A. A.

Le succès de cette réunion a été très grand. Outre les représentants des Associations des 14 départements fédérés à Blois, de nombreux députés et sénateurs, l'Assemblée comptait des délégués de la Bourgogne et de la C. G. V. du Sud-Ouest. Nous donnerons dans un prochain numéro le texte des vœux adoptés. Les rapports très documentés qui ont été lus, discutés et approuvés, étaient les suivants :

La Crise viticole	(M. Germain)
Régime douanier	(M. de Camiran)
Contingentement des récoltes et limitation du vignoble	(M. Maisonneuve)
Vins anormaux, limitation du degré	(M. le Pr. Villedieu)
Vinage à la cuve	(M. Fallot)
Question des Hybrides	(M. Rouart)
Vineries coopératives	(M. Chatet)
Résolutions concernant les charges fiscales et les tarifs de transport	

Plus de trois cents membres ou délégués ont suivi les séances.

La C. G. V. C. O. a fait, pour ses débuts, un bon travail. L'esprit qui a dominé a été celui de l'entente avec les autres régions viticoles. On s'en persuadera en voyant que les intérêts des Bourguignons, ceux des Algériens ont été défendus chaudement par les viticulteurs de la vallée de la Loire. La discussion, toujours animée, vive parfois, est restée toujours cordiale. Les membres de la C. G. V. C. O. y ont eu un mérite évident, puisque certaines questions, celle des vins anormaux, celle du contingentement, de la limitation du degré, par exemple, mettaient en question l'existence même de ces régions viticoles, moins favorisées que d'autres par le soleil, mais qui n'en produisent pas moins d'excellents vins *naturels*, célèbres et appréciés bien au delà des limites, pourtant très étendues, de la jeune et brillante Confédération.

Vigoureuse à sa naissance, parfaitement conduite par des chefs expérimentés, pondérés et énergiques, soutenue par les très nombreux parlementaires de sa circonscription, la C. G. V. C. O. est assurée d'un bel avenir si les viticulteurs qu'elle se propose de défendre savent, de leur côté, comprendre leur devoir et lui donner les moyens matériels nécessaires à son développement, à son action, comme l'ont fait déjà les membres des C. G. V. plus anciennes qui ont montré le bon chemin.

P. M.

Résolution du Conseil d'administration de la C. G. V. — Le Conseil d'administration de la C. G. V. se déclare favorable en principe à l'application d'un contingentement des vins, si cette application apparaît comme réalisable, à la suite de l'enquête qui se poursuit actuellement, et de nature à régulariser le marché ;

Demande au Ministre de l'Agriculture de préparer un projet de loi basé notamment sur les principes suivants :

Contingentement fixe des importations algériennes et tunisiennes ;

Interdiction complète des piquettes et des vins de deuxième cuvée ;

Elévation des tarifs douaniers applicables aux vins étrangers de toute provenance quand le contingentement fonctionnera ;

Et de lui en communiquer les modalités avant de le soumettre au Parlement.

Semaine Internationale de Motoculture d'Automne. — Cette Semaine est organisée en collaboration entre le ministère de l'Agriculture et le ministère de la Guerre, à Versailles (Ferme du Haut-Buc), du 29 septembre au 4 octobre 1925, par la Chambre syndicale de la Motoculture de France et la Chambre syndicale du Matériel de Motoculture.

Une partie des terrains sera réservée aux essais prévus par l'arrêté ministériel du 11 juin 1925 concernant une Exposition de Tracteurs et Moteurs agricoles fonctionnant à l'essence ou au gaz pauvre (gazogène à charbon de bois ou à bois), appareils spéciaux pour la vigne et pour la culture maraîchère ; camions militaires fonctionnant au gaz pauvre, appareils mobiles pour la carbonisation du bois, moteurs à huile végétale ; appareils de labourage électrique.

Un service spécial d'autobus assurera le parcours entre la gare de Versailles (rive gauche) et le terrain de l'Exposition à Buc. Pour tous renseignements, s'adresser au Commissariat général : 30, avenue de Messine, Paris (8e). Téléphone Laborde 24-94.

Institut technique de pratique agricole. — Nous rappelons que les cours de cet Institut, qui ont eu les années précédentes un brillant succès, reprendront le 8 octobre prochain. La huitième promotion de l'I. T. P. A. sera reçue au siège de l'Institut, 39, rue Cambon, Paris 8e. Les inscriptions doivent être prises dès maintenant.

Institut œnologique de Bourgogne, à Dijon. — Les cours, conférences et travaux pratiques d'œnologie commenceront cette année fin novembre et se termineront fin mars 1926.

Aucun diplôme préalable n'est requis des étudiants qui veulent s'inscrire. Toutefois, les connaissances de la Physique et de la Chimie élémentaires sont indispensables pour suivre avec fruit les cours professés à l'Institut Œnologique.

Un diplôme d'Etudes supérieures œnologiques est délivré par la Faculté des Sciences aux élèves ayant satisfait, en fin d'enseignement, aux épreuves d'un examen.

Le programme est adressé gratuitement aux personnes qui en font la demande et il est répondu à toute question relative aux conditions matérielles qui peuvent intéresser les étudiants.

Adjudication à Cherbourg. — Le jeudi 8 octobre 1925, à 15 heures, pour la fourniture de vin rouge à 9°. Importance de la fourniture : 3.000 hectolitres en 2 contingents de 1.500 hectos chacun.

Cautionnement : 5 % du montant de la soumission.

Durée du marché : 90 jours.

Voir, pour plus amples renseignements, le cahier des charges, déposé au Service des Subsistances, à Cherbourg, ainsi qu'à Paris, au ministère de la Marine, Bureau des Subsistances.

Adjudication à Rochefort. — Le 8 octobre 1925, à 15 heures, fourniture de 1.000 hectolitres de vin rouge à 9°.

Délais de livraison : avant le 10 décembre 1925.

Cautionnement : 1.800 francs par lot de 500 hectos ou 900 francs par lot de 250 hectos.

Pour renseignements, s'adresser à M. le chef du Service des Approvisionnements, Subsistances et Habillement de la Marine, à Rochefort.

Congrès commercial du raisin de table. — Ce Congrès, organisé à Agen les 24 et 25 oût, comme nous l'avons dit, avec le concours de la Compagnie d'Orléans et des grands réseaux de chemins de fer, a abouti aux conclusions suivantes :

1° Les producteurs de France et de l'Afrique du Nord doivent se grouper en syndicats, réunis en une fédération nationale de producteurs du raisin de table, en vue de la défense des intérêts généraux de la corporation.

2° Le Congrès invite les producteurs à prendre une série de mesures propres à intensifier la production, à favoriser l'exportation et à assurer la bonne conservation des fruits.

3° Le Congrès invite le gouvernement à étudier la question des divers régimes douaniers qui entravent la vente des raisins à l'étranger.

Le 26 août, la mission internationale qui a participé au Congrès d'Agen a visité, à Moissac, les principaux marchés de fruits et, dans les environs, les cultures de chasselas qui sont la renommée de la région.

Au banquet de clôture du Congrès, des toasts ont été portés par MM. Gardes, secrétaire général de la Fédération du Haut et Bas Quercy ; Perrin, président de la mission suisse ; Sevenster, attaché à la Légation hollandaise de Paris ; Severac, inspecteur principal de la Compagnie du Midi ; Delthil, député, maire d'Agen.

Le deuxième Congrès du raisin de table aura lieu à Moissac en 1926.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 15 à 1 fr. 50 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 325 fr. et au-dessus ; 2e choix, 310 à 320 fr. ; 3e choix, 300 à 310 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 370 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 235 à 255 fr. ; vin blanc de 300 à 350 francs.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 200 à 220 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 250 à 320 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 250 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 175 à 200 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 100 à 105 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1923 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924, 1er choix, de 350 à 400 francs, 2e choix, 300 à 350 francs. Gros plant 1924, de 150 à 200 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1924 toutes qualités réunies, de 5 fr. 50 à 6 fr. 50 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 5 fr. 75 à 6 fr. 50 le degré. Vins rouges de 6 fr. » à 6 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes (14 septembre 1925).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1924, de 8 à 11°, de 62 à 75 fr. l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, récoltes 1924 et 1925, de 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Récolte 1925, 7 à 7 fr. 50 le degré. Trois-six à 86°, » à » francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, de » à » francs.

Montpellier (15 sept.). — Vins rouges 1924, de 9° à 11°, de 70 à 82 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 12°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de » fr. » à » fr. » le degré. Vins blancs, de 8 fr. 25 à 8 fr. 75 le degré. Récolte 1925, de 7 fr. à 8 fr. le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, les 100 kilos, 7 fr. 50 à » fr. ; marc à 86°, de » à » fr. le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, de 375 à » francs l'hectolitre. Crème de tartre, 490 fr. les 100 kilos, tartre brut, 1 fr. 70 à 2 fr. » le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 35 le degré.

Béziers (15 sept.). — Vins rouges 1924 sont traités de 8 à 11°, de 69 à 80 francs. Récolte 1925 : Vins rouges sous-marc Bouchets, 7 fr. 50 à 8 francs ; tous plants, 7 fr. à 7 fr. 25 le degré ; vins rosés, de » fr. à » fr. » le degré. Vins blancs ordinaires, de » fr. » à » francs le degré. Picpoul, de 8 fr. » à 9 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » francs ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Pézenas (12 sept.). — Vins rouges de 9 à 11°, de 68 à 80 fr. ; de 10° à », de » à » fr. l'hectolitre. Vins rosés, de » fr. à » fr. » le degré. Picpoul, de 8 fr. » à 9 fr. » le degré. Clairette, » fr. » le degré. Vins nouveaux, de 7 fr. » à 7 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 86°, « fr. à » fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, » à » francs. Eau-de-vie de vin 52°, » fr. à » francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 20 septembre 1925.

Récolte 1924, de 10 à 13°, de 78 à 95 francs l'hectolitre pour des retiraisons immédiates et avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (19 sept.). — Récolte 1924, de 9 à 12°, de 70 à 84 francs l'hectolitre. Alcools. Eau-de-vie de marc, » fr. Alcools de vin 86°, » à » francs.

Perpignan (19 sept.). — Vins : Récolte 1924 : de 9 à 10°, de 68 à 72 francs ; de 10 à 12°, de 72 à 84 francs, de 12 à 13°, de 86 à 90 fr. l'hectolitre. Vins nouveaux de 7 fr. à 7 fr. 50 le degré suivant degré et conditions de logement. Pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots de 15 à 16°, de » à » francs. Alcool non rectifié, 7 fr. 60 le degré.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 118 fr. 00 à 128 fr. : orges, 107 fr. à 111 fr., escourgeons, 91 fr. 00 à 94 fr. ; maïs, 106 à 110 fr. : seigle, 95 fr. à 99 fr. 00 ; sarrasin, 81 fr. à 85 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, 98 fr. ; avoines, 85 fr. 50 à 98 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 129 fr. 04. — Buenos-Ayres, 95 fr. 84. — Chicago, 121 fr. 88. — Sons, 63 fr. 00 à 68 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 50 à 70 francs ; jaune commune, 40 à 50 fr. ; Saucisse rouge, de 45 à 60 fr. ; chair blanche, du Midi, de » à » fr. ; Paris, » à » fr. ; Saint-Malo, de » à » francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris, : Paille de blé, 105 à 145 fr. ; paille d'avoine, de 95 à 125 fr. ; paille de seigle, 105 à 145 fr. ; luzerne, 180 à 220 fr. ; foin, 150 à 200 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. » fr. » (Marseille) ; d'arachides blancs, 87 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 69 fr. 00 ; de coprah, 91 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six Midi à 86° 650 à » fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 223 fr. 00 à 224 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 50 à 10 fr. 50. — Veaux, 6 fr. 00 à 12 fr. 20. — Moutons, 6 fr. 00 à 17 fr. — Porcs, 6 fr. 50 à 12 fr. 00.

Crème de tartre 490 fr. les 100 kilos, pris à l'usine. — Tartre brut 1 fr. 70 à 2 fr. 00 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 35 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 12-96 % de potasse, 0 fr. 50 l'unité départ mines, sylvinite riche 20-22 % de potasse, 0 fr. 60 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 %, 1 fr. l'unité. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15/16 % d'azote de 122 à 125 francs. — Nitrate de potasse (13 % d'azote), 184 fr. à 194 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20/21), 119 à 125 fr. ; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 21 fr. 75 à 22 fr. 50 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), (M.) — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 82 fr. 50.

Sulfate de cuivre 98 % en sacs, de » à 226 francs les 100 kil. — **Sulfate de fer** 95 % en sacs de 100 kil., 26 fr. 50. — **Soufre sublimé** pur, » à » fr. — **Soufre trituré** 98 %, 66 fr. 00. — **Chaux**, 22 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de » à » fr. les 100 kg. Poires communes : 200 à 600 fr. — Citrons d'Italie : 20 à 40 fr. le 100. — Amandes vertes, de 300 à 500 fr. — Prunes reines-claude, de 500 à 1.200 fr. — Bananes : 50 à 100 fr. — Ail 300 à 500 fr. — Champignons, 300 à 1.420 fr. — Choux-fleurs : de 100 à 260 fr. le 100 — Tomates du Midi : de 80 à 140 fr. — Haricots verts de Saumur, de 140 à 380 francs. — Pois verts Paris, de 150 à 200 fr. — Aubergines du Midi, de 20 à 35 fr. — Pêches Midi, de 300 à 600 fr. — Framboises 500 à 800 fr. — Figues fraîches, de 350 à 600 fr. — Raisins Midi blancs, 200 à 460 fr. noir de 180 à 240 fr. — Pommes choix, de 400 à 600 fr. ; pommes communes, de 80 à 250 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 13 au samedi 19 septembre 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS			
Dimanche.	15 »	7 »	11 »	5
Lundi.....	17 »	5 »	11 »	»
Mardi.....	18 »	5 »	11. 5	»
Mercredi..	19 »	8 »	13. 5	»
Jeudi.....	17 »	11 »	14 »	3
Vendredi..	18 »	12 »	15 »	1
Samedi....	19 »	11 »	15 »	»
	STRASBOURG			
Dimanche.	14 »	4 »	9 »	2
Lundi.....	16 »	7 »	11. 5	1.1
Mardi.....	16 »	3 »	9. 5	»
Mercredi..	19 »	1 »	10 »	»
Jeudi.....	19 »	7 »	13 »	20
Vendredi..	15 »	13 »	14 »	6
Samedi....	18 »	4 »	11 »	0.3
	LYON			
Dimanche.	15 »	6 »	10. 5	1
Lundi.....	17 »	5 »	11 »	»
Mardi.....	19 »	2 »	10. 5	»
Mercredi..	21 »	4 »	12. 5	»
Jeudi.....	22 »	15 »	18. 5	17
Vendredi..	15 »	13 »	14 »	11
Samedi....	22 »	12 »	17 »	1.2
	MARIGNANE			
Dimanche.	18 »	12 »	15 »	»
Lundi.....	» »	6 »	» »	»
Mardi.....	13 »	9 »	11 »	3
Mercredi..	23 »	9 »	16 »	»
Jeudi.....	33 »	13 »	23 »	»
Vendredi..	22 »	14 »	18 »	»
Samedi....	» »	15 »	» »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	TOULOUSE			
....13....	19 »	6 »	12. 5	1
....14....	21 »	2 »	11. 5	»
....15....	24 »	4 »	14 »	»
....16....	24 »	15 »	19. 5	»
....17....	27 »	» »	» »	»
....18....	30 »	12 »	21 »	»
....19....	» »	13 »	» »	»
	MONTPELLIER			
....13....	» »	» »	» »	»
....14....	» »	» »	» »	»
....15....	24 »	9 »	16. 5	»
....16....	22 »	8 »	15 »	»
....17....	20 »	13 »	16. 5	»
....18....	20 »	13 »	16. 5	»
....19....	30 »	13 »	21. 5	»
	BORDEAUX			
....13....	21 »	2 »	11. 5	»
....14....	» »	4 »	» »	»
....15....	22 »	6 »	14 »	»
....16....	25 »	13 »	19 »	»
....17....	26 »	15 »	20. 5	»
....18....	» »	» »	» »	8
....19....	25 »	12 »	18. 5	»
	NANTES			
....13....	17 »	4 »	10. 5	0.2
....14....	» »	5 »	» »	»
....15....	19 »	6 »	12. 5	»
....16....	21 »	9 »	15 »	»
....17....	22 »	12 »	17 »	1
....18....	17 »	13 »	15 »	15
....19....	18 »	12 »	15 »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.